

A Cena Abendskarte



Vieni con me in Sardegna

Lassen Sie sich entführen auf eine kulinarische
Genussreise durch meine Heimat Sardinien.

Piacevole serata,
Ihr Tonino Meloni

STUZZICHINO DI BENVENUTO

Die Küche grüßt

*

SAPORI DI MARE 19

Wildgarnelen und Octopus
Kichererbsenmousse | Olio d'Oliva Sardo

*

CULURGIONES 19

Hausgemachte sardische typische Ravioli
Kartoffel | Pecorinoesopuma | Schwarzer Trüffel

*

PESCE SPADA 32

Mittelmeer Schwertfisch
Pane Carasau Kruste | Zitronenpüree
Datterini | Mangold | Salmoriglio Salsa

oder

AGNELLO E MAIALETTO 29

Duett vom Lamm und Milchferkel
Herbstgemüse | Fermentierter Knoblauch
Mais Crispy | Cannonau-Rosmarinjus

*

SEADAS 10

Gebackene sardische Teigtasche
Frischpecorino Füllung | Honig | Vanilleeis

oder

FORMAGGI 12

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

4 Gänge 59

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE L'OPERA

Vitello Tonnato | Bresaoia | Mozzarella di Bufala
Grillgemüse | Gratinierte Aubergine | Pecorino
Rindertatar | Lammcarpaccio | Taggiascheoliven
Für 2 Personen, 42

GRAN DEGUSTAZIONE SARDEGNA

Sardische Wurst- und Käse Variation
Bergschinken | Mustela | Coppa | Salsiccia
Guanciale | Lardo | Pecorino Fiore Sardo
Jungpecorino vom Grill | Geräucherte Ricotta
Artischocken | Oliven | Getrockneten Tomaten
Für 2 Personen, 38

GRAN DEGUSTAZIONE MARE

Geräucherter Thunfisch | Hausgebeizter Lachs
Wildgarnelen | Kaisergranat | Jakobsmuscheln
Belegte Sardine | Gegrillter Octopus
Tatar vom Yellowfin Tuna | Zitrone | Rosa Pfeffer
Für 2 Personen, 54

ANTIPASTI

MISTICANZA E CAPRINO 9

Salatbouquet der Saison | Ziegenkäse | Pinienkerne

CAPUCCINO DI CASTAGNE 12

Maronen Capuccino | geröstete Maronen

CREMA DI SEDANO 10

Sellerie Cremesüppchen | Trüffelcoutons

PASTE

MALLOREDDUS ALLA SARDA 16

Sardische Safran Gnocchetti
Austernpilze | Lammragout | Pecorino

LINGUINE BOTTARGA 18

Feine Linguine | Aglio e Olio | sardische Bottarga

RAVIOLI DI CASTAGNE 19

Hausgemachte Maronen Ravioli | Waldpilze | Balsamico

SECONDI

SELVAGGINA 34

Variation vom Taunus Wild, Hirsch | Reh | Wildschwein
Kürbis | Maronen | Balsamicolinsen | Cannonaujus

VITELLO 26

Entrecote vom Wiesenkalb
Trüffel Kruste | Waldpilzen | Kartoffelstampf | Kürbis

GUANCIA 28

Ochsenbäckchen 24 Std. Sous Vide
Sellerie | Herbstgemüse | Perlzwiebeln | Wacholder